

Zeitschrift: Anthos : Zeitschrift für Landschaftsarchitektur = Une revue pour le paysage
Herausgeber: Bund Schweizer Landschaftsarchitekten und Landschaftsarchitektinnen
Band: 57 (2018)
Heft: 4: Landwirtschaft & Nahrung = Agriculture et nourriture

Artikel: Der Geschmack von Agrarlandschaften = Le goût des paysages agricoles
Autor: Bardaine, Clémence / Vidal, Roland
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-813579>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Geschmack von Agrarlandschaften

Landschaft und Ernährung sind untrennbar miteinander verbunden und bedingen einander. Diese enge Beziehung könnte durch ein gemeinschaftliches, nachhaltiges und lokales Projekt noch verstärkt werden: ein Projekt, das die Landwirte von heute und die Landschaftsarchitekten von morgen bewegen soll.

Le goût des paysages agricoles

Paysage et alimentation sont indissociables et se révèlent l'un l'autre. Le lien qui les unit pourrait se renforcer dans un projet territorial commun et durable: un projet local qui doit animer les agriculteurs d'aujourd'hui et les paysagistes de demain.

Clémence Bardaine, Roland Vidal

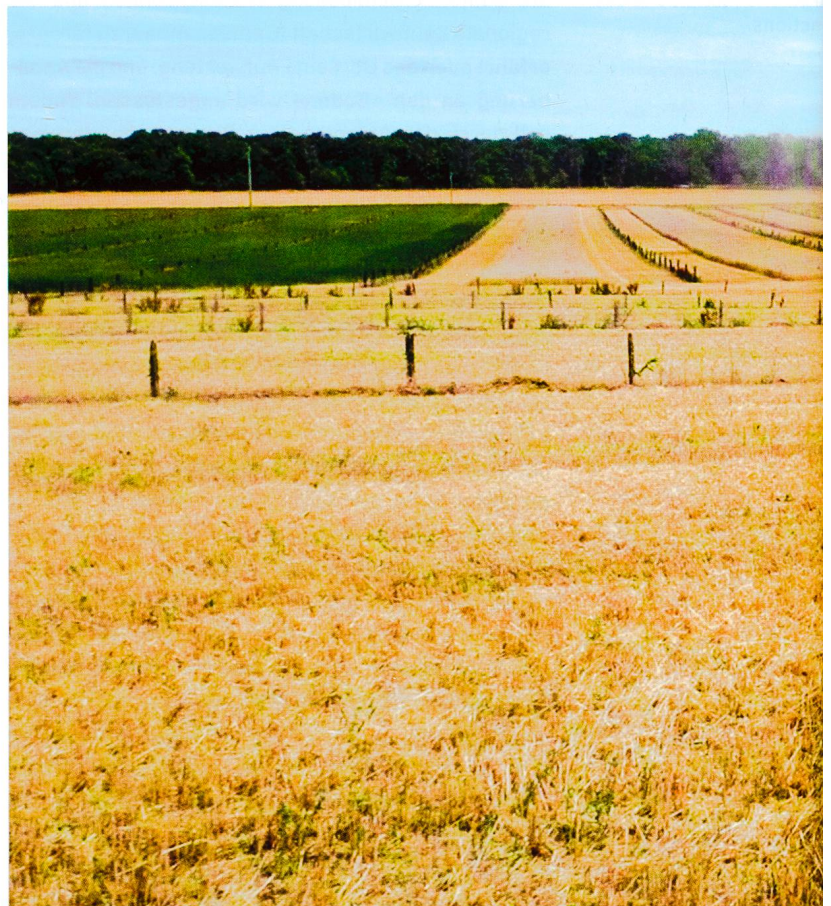
Ganz gleich ob elitär oder demokratisch, hängt eine Landschaft immer vom Blick ab, den die Bevölkerung auf ihre Umwelt wirft. Also vom kulturellen Kontext, in den dieser Blick eingebettet ist, und durch den eine Landschaft als schön empfunden wird oder nicht. Von dieser Perspektive aus gehören das Lebensmittel und die Landschaft, sobald sie wahrgenommen werden, beide in den Bereich des Geschmacks. Im eigentlichen Sinne für ersteres, im übertragenen für zweitere, ist der Geschmack immer in einen kulturellen Kontext eingebettet und kann sich somit weiterentwickeln. Wohl gab es Zeiten, in denen man davon ausgehen konnte, dass Landschaft und Umwelt nicht miteinander verschmolzen.

Dennoch stellt sich die Frage, ob wir heute eine Landschaft noch «schön» finden können, wenn wir wissen, dass sie verseucht ist: Auch hier ähneln sich Landschaft und Lebensmittel, da es wohl schwierig ist, ein toxisches Lebensmittel «gut» zu finden.

Landschaft und GUB

Landschaft und Lebensmittel verbindet der Begriff des «terroir», des Regionalgebiets, welches das französische Institut für Ursprung und Qualität INAO definiert als ein «System komplizierter Interaktionen [...] und ein aufzuwertendes physisches Milieu, welches bestimmten Produkten eine ganz eigene Originalität verleiht». Hier wird die Landschaft nicht kulturell dargestellt, sie ist durch die physischen Elemente, aus denen sie besteht, präsent. Diese Präsenz ist in der Definition der GUB für den «Camembert de Normandie» noch expliziter, in der von «einer Bocage-Landschaft mit zahlreichen von Hecken und/oder Baumreihen begrenzten Weiden» die Rede ist. Wenn man jedoch präzisiert, dass diese Landschaft «den Tieren

Qu'il soit élitiste ou démocratisé, le paysage dépend du regard que portent les populations sur leur environnement, donc du contexte culturel qui sous-tend ce regard et qui fera, ou non, percevoir ce paysage comme beau. De ce point de vue, l'aliment et le paysage, dès lors qu'ils sont perçus, relèvent d'un même



1 Ernte zwischen frisch gepflanzten Bäumen. Die Landschaft verändert sich mit den Jahreszeiten und von Jahr zu Jahr. Les Sables, Lumigny (F). Moissonner entre les arbres récemment plantés. Le paysage change selon les saisons et d'année en année. Les Sables, Lumigny (77).

2 Skizze der Nutzpflanze auf der Abfüllung des Hanfsamenöls des Agroforstwrts R. Seingier. Ferme de Grand Maison, Lumigny (F), 2017. Le dessin de la plante est mis en abîme sur les cuvées d'huile de chanvre de R. Seingier, cultivateur agroforestier. Ferme de Grand Maison, Lumigny (77), 2017.

einen Schutz vor Klimaschwankungen bieten soll, der sich positiv auf das Leistungsvermögen in der Tierzucht auswirkt», ordnet man ihr eine rein funktionale Rolle zu. Andere geschützte Ursprungsbezeichnungen, wie der Maroilles-Käse oder Bresse-Geflügel, respektieren die Regeln der EU, indem genau festgelegt wird, dass der Bezug zwischen dem Anforderungsprofil und der Qualität des Fertigprodukts bewiesen werden muss.

Darum bemühen sich heutzutage die französische Vereinigung für Agroforstwirtschaft und die Vereinigung für eine lebendige Landwirtschaft («Association pour une agriculture du vivant») um ein Label¹ und berufen sich darauf, dass die Qualität der tierischen Produkte wie Eier oder Geflügel erwiesenermaßen auf die agroforstwirtschaftliche Praxis zurückzuführen ist.

Diese Kausalität ist dennoch schwieriger zu beweisen, wenn es um grosse Agrarkulturen geht. Und genau dort könnte die Agrarforstwirtschaft² aber jenen Massstab finden, in dem sie auf agroökologischer Ebene diejenige Rolle einnehmen könnte, die man von ihr erwartet³.

registre: celui du goût. Au sens propre pour l'un, au sens figuré pour l'autre, le goût est toujours inscrit dans un contexte culturel, donc susceptible d'évoluer. S'il fut un temps où l'on pouvait considérer que le paysage ne se confondait pas avec l'environnement, on peut se demander s'il est encore possible aujourd'hui de trouver un paysage «beau» lorsqu'on le sait pollué: ici aussi, le paysage et l'aliment se rejoignent, puisqu'il serait difficile de trouver «bon» un aliment que l'on saurait toxique.

Paysage et AOP

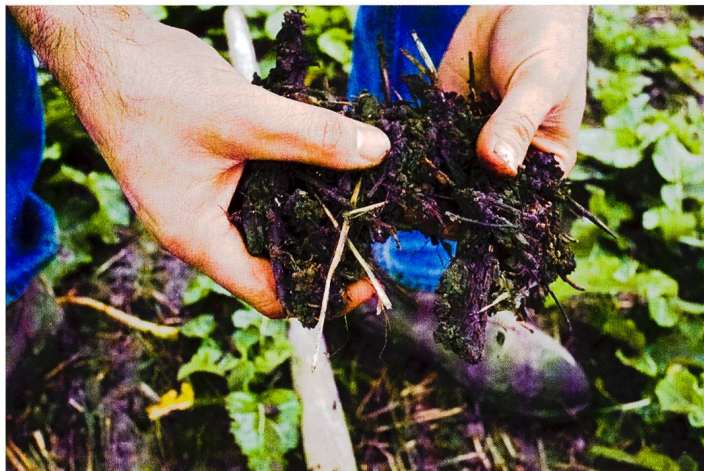
Entre le paysage et l'aliment se trouve la notion de terroir, définie par l'Institut national de l'origine et de qualité (INAO) comme un «système d'interactions complexes [...] et un milieu physique à valoriser par un produit auquel il confère une originalité particulière». Ici, si le paysage est absent en tant que représentation culturelle, il est présent à travers les éléments physiques qui le composent. Cette présence est encore plus explicite dans la définition de l'AOP «Camembert de Normandie» qui parle de «paysage bocager associé à la présence régulière de haies et/ou d'arbres dans les prairies». Mais en précisant qu'il doit «offrir aux animaux un confort face aux aléas climatiques qui [...] améliore leurs performances zootechniques», on confère au paysage un rôle stricte-



Clémence Bardaine (4)



2



3



4

Der Regulierungsrahmen, in dem wir uns heute für geschützte Ursprungsbezeichnungen bewegen, ist nicht ausreichend, um eine sichtbare Verbindung zwischen einer agroökologischen Landschaft und der Qualität der darin produzierten Lebensmittel herzustellen. Tatsächlich ist der Begriff «Regionalprodukt», auf dem die heutigen Zertifizierungen beruhen, im 19. Jahrhundert mit der immer grösser werdenden Entfernung zwischen Produktionsstandort und Konsumstandort aufgetaucht. Er hat nichts mit der heute so wichtig gewordenen und gewünschten Nähe zwischen Produzenten und Konsumenten zu tun, ganz im Gegenteil. Er ist also nicht zweckdienlich, um die Entwicklung eines lokalen Projekts zu fördern, was jedoch eine wichtige Voraussetzung für die Etablierung der Agroforstwirtschaft wäre.

Agroforstwirtschaft und lokales Projekt

Wir haben gesehen, dass der Geschmack einer Landschaft ebenso wie der eines Lebensmittels eine soziale Konstruktion ist. Sie wird sich naturgemäss mit der physischen Realität der Landschaften und der Art der dort produzierten Lebensmittel weiterentwickeln. Die Verbindung, die sich zwischen den beiden entwickeln könnte, hängt von der räumlichen Nähe zwischen der visuell wahrgenommenen Landschaft und dem uns ernährenden Lebensmittel ab. Aber auch von der Fähigkeit der BewohnerInnen und KonsumentInnen, in der Landschaft die sie sehen, Zeichen einer nachhaltigen Bewirtschaftung zu lesen, also eine Gesamtheit von Qualitäten, die viel weiter geht, als der Geschmack der Lebensmittel. Denn der Geschmack der Agrarlandschaft kann ebenso unseren Lebensstil beeinflussen, indem wir es zum Beispiel geniessen, in einem Holzhaus zu wohnen, mit

ment fonctionnel. D'autres AOP, comme le maroilles ou la volaille de Bresse, respectent ainsi les règles européennes stipulant que le lien entre les clauses d'un cahier des charges et la qualité du produit fini doit être démontré.

C'est ce que tente de construire aujourd'hui l'Association française d'agroforesterie et l'Association pour une agriculture du vivant via un label¹, en s'appuyant notamment sur des productions animales, œufs ou volailles, pour lesquelles le lien entre la pratique agroforestière et la qualité nutritionnelle du produit a été démontré.

Mais ce lien risque d'être plus difficile à établir pour les produits issus des grandes cultures, alors que c'est là que l'agroforesterie² pourrait trouver l'échelle qui lui permettrait de jouer le rôle que l'on attend d'elle d'un point de vue agroécologique³.

Le cadre réglementaire qui régit aujourd'hui les appellations protégées n'est donc pas suffisant pour établir un lien lisible entre un paysage agroécologique et la qualité des denrées qui y sont produites. Il est vrai que la notion de «produit du terroir», sur laquelle s'appuient les labellisations, est apparue au 19e siècle avec l'augmentation de la distance entre bassins de production et bassins de consommation. Elle n'est pas liée à la proximité, tant recherchée aujourd'hui, entre producteurs et consommateurs, bien au contraire. Elle n'est donc pas pertinente pour favoriser l'émergence d'un projet local qui serait pourtant la condition nécessaire au développement de l'agroforesterie.

Agroforesterie et projet local

Nous l'avons vu, le goût du paysage et de l'aliment sont des constructions sociales. Il est donc de nature

3 Den Boden das ganze Jahr über zu bedecken und zu ernähren bedeutet auch, sich um die agroökologische Resilienz zu kümmern. Nicolas Galpin, Auvernaux (F), 2018.

Couvrir et nourrir son sol toute l'année, c'est aussi prendre à charge la résilience agroécologique. Nicolas Galpin, Auvernaux (77), 2018.

4 Weitergabe von Baumschnitt-Know-how an Projektleiter und Gemeindearbeiter. R. Seingier, Lumigny (F), 2018.

Transmettre les savoir-faire de taille des arbres auprès de porteurs de projets et d'agents de communautés de communes. R. Seingier, Lumigny (77), 2018.



erneuerbarer Agroenergie zu heizen, Luft einzutreten, die frei von Pestiziden ist, in einer reichen Biodiversität, vor allem was Tierzucht betrifft, zu leben, von einem angenehmen Mikroklima zu profitieren und viele weitere Punkte, die ein grosser Anteil an Agroforstwirtschaft in grossen landwirtschaftlichen Gebieten mit sich ziehen könnte.

In diesem Sinne gilt es, den Geschmack der Landschaft als ein Ganzes in einem gemeinsamen Projekt aufzubauen. Denn um den LandwirtInnen die Wiederkehr der Bäume in die Felder auf wirtschaftlicher Ebene zu ermöglichen, bedarf es der Einrichtung und des Zusammenwirkens mehrerer Bereiche. Da das lokale Projekt die soziale, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit eines Gebiets fördert¹, würden sich die Gemeinschaften wirtschaftlich einbringen und gleichzeitig auf der neu gestalteten Landschaft aufbauen. Dies könnte die neue Herausforderung für die LandschaftsarchitektInnen von morgen sein: nicht als Projektträger, sondern als ModeratorInnen dieses lokalen Projekts.

à évoluer à mesure qu'évolue la réalité physique de ces paysages et la nature des aliments qui y sont produits.

Le lien qui pourrait s'établir entre les deux dépendra de la possibilité d'une proximité entre le paysage que l'on voit et l'aliment qui nous nourrit. Mais aussi de la capacité qu'auront les habitants-consommateurs à lire dans le paysage qu'ils voient les signes d'une gestion durable des milieux, donc d'un ensemble de qualités qui va bien au-delà du goût des aliments. Car le goût du paysage agricole peut aussi contribuer à nos modes de vie et résider dans le plaisir d'habiter une maison en bois, d'être chauffé par une agro-énergie renouvelable, de respirer un air exempt de pesticides, de cohabiter avec une biodiversité riche, notamment l'élevage, de bénéficier de microclimats plus faciles à vivre et de tout ce que pourrait encore apporter une part significative d'agroforesterie dans les vastes paysages des grandes cultures.

En ce sens, le goût du paysage est un tout à construire dans un projet territorial commun. Car, pour que le retour de l'arbre dans les champs soit économiquement envisageable pour les agriculteurs, c'est un ensemble de filières qui doivent être mises en place. Parce que le projet local favorise la durabilité sociale, environnementale et économique du territoire², les collectivités s'impliqueraient économiquement tout en s'appuyant sur le paysage ainsi produit. Tel pourrait être le nouvel enjeu pour lequel seront sollicités les paysagistes de demain, non pas pour leur fonction de maître d'œuvre, mais en tant qu'animateur de ce projet local.

¹ Das Prinzip der Aufgabenkataloge der Agriculture du vivant, siehe: <https://bit.ly/2z00nGU> [3.10.2018]. / Les principes des cahiers des charges de l'Agriculture du vivant, voir: <https://bit.ly/2z00nGU> [3.10.2018].

² «Eine Möglichkeit, Produktionssysteme zu entwickeln, die auf den Funktionalitäten von Ökosystemen aufbauen.» / «Façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes.» Zitiert von: / Citation tirée de: Site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation (alim'agri): «Qu'est-ce que l'agro-écologie?», 22.04.2013; bit.ly/2C5lsgy [8.10.2018]

³ Innerhalb von 80 Jahren ist die Agroökologie von der «Anwendung der Ökologie auf die Landwirtschaft» auf der Grösse einer Agrarparzelle in den 1930er- bis zu den 1960er-Jahren, zum «Studium der Agroökosysteme» in den Jahren 1970–2000 (M. Altieri) geworden, und entwickelt sich schliesslich zum «Studieren, Entwerfen und Verwalten von nachhaltigen Ernährungssystemen». Es ist dies auch eine soziale Bewegung: «Der oft kritische Ausdruck eines Willens zum Verändern der Beziehungen zwischen Landwirtschaft, Naturwissenschaften, Naturumgebung und Politik» (J. Wery et T. Doré, 2011) Altieri, M. A. (2002). / En 80 ans, l'agroécologie est passée de «l'application de l'écologie à l'agriculture» de l'échelle de la parcelle agricole dans les années 1930 à 1960, puis à «l'étude des agroécosystèmes» dans les années 1970–2000 (M. Altieri), avant de devenir «l'étude, la conception et la gestion de systèmes alimentaires durables», (Francis et al., 2003). C'est aussi un mouvement social: «L'expression, souvent contestataire, d'une volonté de modifier les liens entre l'agriculture, la science, le milieu naturel et la politique.» (J. Wery et T. Doré, 2011) Altieri, M. A. (2002).
Quellen / Sources: Agroecology: the science of natural resource management for poor farmers in marginal environments. Agriculture, Ecosystems & Environment 93(1–3), p. 1–24. Francis, R.; Lieblein, G. et al.: Agroecology the ecology of food systems. Journal of Sustainable Agriculture 22(3), 2003, p. 99–118. Wery, J.; Doré, T.: Extrait d'une communication du 11 janvier 2011 au MAEE.

⁴ Magnaghi, A.: La biorégion urbaine, petit traité sur le territoire bien commun. Paris, 2014, p. 65.